11/12 775-09-05 777394 Rev.2

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

BRITANIA

PROCESSADOR DE ALIMENTOS

BMP MASTER KITCHEN

Manual de Instruções

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha do Processador Master Kitchen.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções**, guardá-lo para eventuais consultas.

NOTA: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

•Não usar o aparelho se o cordão elétrico, o plugue ou parte do aparelho estiver danificado. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada,* a fim de evitar riscos.

•Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhar o cordão elétrico, o plugue nem o aparelho em água ou em outro líquido.

•Desconectar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver em uso, antes de limpá-la ou de instalar seus acessórios.

•Sempre colocar o aparelho sobre uma superfície plana e estável, longe de fontes de calor.

•Depois de usar o aparelho, deixar os controles eletrônicos para a posição “0”. Certificar-se de que o motor parou completamente antes de retirar a tampa.

•O uso de acessórios não recomendados para este aparelho poderá causar acidentes pessoais.

•Este aparelho não foi projetado para ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.

•As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.

•Não deixar que o cordão elétrico fique pendente de mesas e balcões.

•Não usar o aparelho ao ar livre.

•Desligar o aparelho antes de mudar seus acessórios ou de se aproximar de suas partes móveis.

•Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou de balcões, ou tocar superfícies aquecidas.

•Evitar todo e qualquer contato com os componentes em movimento.

•Sempre certificar-se de que o aparelho foi totalmente montado e de que a sua tampa esteja na posição correta e bem travada antes de ligar o aparelho.

•Este aparelho possui chave de segurança e não irá operar se os acessórios não estiverem devidamente encaixados

•Este aparelho possui dispositivo de proteção contra super aquecimento que desligará o aparelho automaticamente, aguarde em torno de 15 minutos para que o

motor resfrie e volte a utiliza-lo

•Não operar o aparelho por mais de 3 minutos.

•As temperaturas em volta do aparelho podem aumentar quando o mesmo estiver em operação tenha cuidado ao manusear.

•Seja extremamente cuidadoso quando manusear as laminas especialmente enquanto estiver montando, desmontando e limpando, pois as lâminas são muito afiadas.

•Nunca posicione o aparelho perto de saídas de gás ou próximo de áreas com grande intensidade de calor como fornos e fogões

•Caso o alimento fique preso não utilizar os dedos para empurrá-los. Sempre usar o pilão para empurrar o alimento para baixo. Se isto não for possível, desligar o aparelho e desconectar o seu plugue da tomada elétrica. Em seguida, desmontar o aparelho para retirar o alimento que ficou preso.

•Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tentar consertar o aparelho. Se necessário, levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada.*

•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

•Ler atentamente todas as instruções e guardar o Manual de Instruções para futuras consultas.

•Retirar toda a embalagem.

•Desmontar o aparelho (ver a seção Manutenção e Limpeza). Lavar todos os componentes removíveis para retirar eventuais resíduos provenientes do processo de fabricação.

COMPONENTES

1.Pilão da centrifuga de frutas;
2.Corpo do aparelho;
3.Pés antiderrapantes;
4.Saída de suco;
5.Seletor de velocidades;
6.Acessório para bater;
7.Batedeira Orbital;
8.Jarra do liquidificador;
9.Recipiente do processador;
10.Lâmina processadora;
11. Disco fatiador;
12. Eixo do processador
13. Disco filetador;
14. Disco ralador;
15. Espátula;
16. Recipiente da Centrífuga
17. Base da Centrífuga
18. Pilão do Processador.
19.Lâminas do Liquidificador
20.Lâmina e filtro da centrífuga

*imagens meramente ilustrativas

Usando a Lâmina processadora.

A lâmina de processadora pode ser usada para picar, moer, misturar, fazer migalhas, desfiar peito de frango e muito mais. Utilize a tabela 1 para algumas referências de preparo.

Montagem:

Atenção: Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe o eixo central na base do motor.

•Encaixe o recipiente do processador no eixo e gire no sentido horário para travar firmemente, observe a borda de alinhamento contida no recipiente e base do motor.

•Encaixe a lâmina processadora cuidadosamente.

Atenção: Cuidado ao manipular com as lâminas, pois são muito afiadas.

•Adicione os ingredientes necessários.
•Encaixe a tampa do processador girando-a em sentido horário. Observe a trava lateral que deverá estar bem encaixada e alinhada com a borda.

•Encaixe o pilão do processador para que durante o processamento não saia alimentos pela abertura da tampa.

Atenção: Após montagem observe se todas as peças estão devidamente e firmemente encaixadas, caso contrário o aparelho não funcionará.

•Selecione uma velocidade (1 ou 2) girando o botão de controle em sentido horário.
•Após preparo gire o botão de controle para posição 0 para desligar.

Tabela 1 - Porções e tempo de preparo

Alimento	Quantidade	Preparação	Tempo aprox	Resultado
Chocolate	Até 300g	Cortar em pedaços	V1, 5 a 10s	Ralado/picado
Queijo	Até 400g	Cortar em cubos	V1, 10 a 15s	Picado/Ralado
Carne	Até 1000g	Cortar em cubos ou pedaços de 3cm	V2, 20 a 30s	Picada/Moida
Ervas (salsinha, folhas frescas)	Até 100g	Lavar e secar bem	V1, 5 a 10s	Picada
Frutas e Verduras duras	Até 750g	Cortar em rodelas ou cubos	V1, ou V2, 30 a 60s	Picada
Frutas e Verduras Moles	Até 750g	Cortar em pedaços	V1, 10 a15s	Picada
Cebola	Até 750g	Descascar e cortar em 6 a 8 pedaços	Pulsar 3 a 5s	Picada
Alho	Até 500g	Apenas descascar	V1, 20s	Moído
Pão	Até 200g	Cortar fatias em quatro parte	V2, 20 a 30s	Migalhas
Ovos Cozidos	Até 250g	Descascar e cortar ao meio	V1, 10~20s	Picados
Peito de Frango	Até 750g	Cortar em pedaços	V2, 10~15s	Desfiado

V1 = Velocidade 1 - V2 = Velocidade 2

Dicas de Uso e Segurança.

•Sempre encaixe as Lâminas no recipiente antes de acrescentar os alimetos.

•Não utilize pedaços muito grandes, pois podem danificar as laminas e o recipiente, para garantir melhores resultados corte pedaços pequenos e iguais.

•Para alimentos mais moles utilize a função Pulsar algumas vezes para que os mesmos não se desmanchem.

•Evite usar a função por tempo prolongado quando for cortar queijos duros ou chocolate, pois estes alimentos podem aquecer e derreter.

•O Período padrão para uso da função é de 60 segundos, após este período desligue o aparelho e deixe esfriar por aproximadamente 15 minutos, após isso poderá ser usado novamente.

•Certos alimentos não devem ser picados. Picar gelo ou moer grão de café danificará a lâmina e o recipiente do processador.

•Devem ser evitados os alimentos muito duros que não podem ser cortados com uma faca comum.

•Para evitar danos ao aparelho, antes de processar, deve-se remover ossos, gorduras, caroços ou cascas dos alimentos

•Retire a lâmina antes de retirar os alimentos.

•Se os alimentos não estiverem sendo picados uniformemente, retire parte dele da jarra e processar quantidades menores por vez.

•Você poderá unir mais de um tipo de fruta ou legume para picar e misturar, mas respeite a quantia máxima de 1000g por vez.

•Aguarde até que todos acessórios param de se movimentar antes de retirar a tampa do aparelho.

Usando a Batedeira Orbital.

Utilize a batedeira para prepara cremes, pudins, claras, maioneses e outras receitas cremosas. Verifique a tabela de preparos 2 para algumas referências

Montagem:

Atenção: Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe o eixo central na base do motor.

•Encaixe o recipiente do processador no eixo e gire no sentido horário para travar firmemente, observe a borda de alinhamento contida no recipiente e base do motor.

•Encaixe o acessório batedor cuidadosamente.

•Adicione os ingredientes necessários.

•Encaixe a tampa do processador girando-a em sentido horário. Observe a borda do recipientel que deverá estar bem encaixado e alinhado com a borda.

•Encaixe o pilão do processador para que durante o processamento não saia alimentos pela abertura da tampa.

Atenção: Após montagem observe se todas as peças estão devidamente e firmemente encaixadas, caso contrário o aparelho não funcionará.

•Selecione uma velocidade (1 ou 2) girando o botão de controle em sentido horário.

•Após preparo gire o botão de controle para posição 0 para desligar.

Tabela 2 - Porções e tempo de preparo

Tipo de alimento	Porção	Velocidade	Tempo
Clara em neve	2 a 7 claras	2	60 a 180s
Pudins, Cremes	125 a 750ml	2	30 a 90s
Maioneses	125 a 750ml	1 ou2	70 a 180s

Dicas de Uso e Segurança.

•Utilize a abertura na tampa para adicionar mais ingredientes caso seja necessário.

•O período padrão para operação desta função é de 30 a 180 segundos dependendo do tipo de receita a ser preparada, após este período desligue o aparelho e deixe esfriar por aproximadamente 15 minutos, após isso poderá ser usado novamente..

•Nunca utilizar a batedeira para misturas com margarina/manteiga e massa pesadas, pois o batedor não foi preparado para estes tipos de misturas e poderá ser danificado

•Nunca ultrapasse a medida indicada (Max)máxima do recipiente, pois os ingredientes poderão transbordar pelo eixo central.

•Adicione os ingredientes antes de fechar a tampa superior, caso a receita necessite de mais ingredientes utilize a abertura localizada na tampa.

•Quando for preparar claras certifique-se de que o batedor e o recipiente estejam totalmente limpos, secos e livres de gorduras. Utilize ovos na temperatura ambiente para melhores resultados, pode-se também adicionar algumas pitadas de açúcar para que o processo seja mais rápido.

•Após qualquer utilização mantenha os acessórios devidamente limpos

Utilizando o acessório para bater.

O acessório para bater pode ser usado para misturar massas leves, massas pesadas, cremes e queijos, Utilize a tabela 2 para algumas referências de preparo.

Montagem:

Atenção: Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe o eixo central na base do motor.

•Encaixe o recipiente do processador no eixo e gire no sentido horário para travar firmemente, observe a borda de alinhamento contida no recipiente e base do motor.

Encaixe o acessório batedor cuidadosamente.

•Adicione os ingredientes necessários.

•Encaixe a tampa do processador girando-a em sentido horário. Observe a trava lateral que deverá estar bem encaixada e alinhada com a borda.

•Encaixe o pilão do processador para que durante o processamento não saia alimentos pela abertura da tampa.

Atenção: Após montagem observe se todas as peças estão devidamente e firmemente encaixadas, caso contrário o aparelho não funcionará.

•Selecione uma velocidade (1 ou 2) girando o botão de controle em sentido horário.

•Após preparo gire o botão de controle para posição 0 para desligar.

Tabela 3 - Porções e tempo de preparo

Tipo de alimento	Porção	Velocidade	Tempo
Massas de Pão	1500g	1	60 a 90seg
Massas de Pizza	1500g	1	60 a 90seg
Massas Leves (Bolos)	1000g	2	60 a 120seg
Tortas	1500g	2	120 a 180seg

•Os pesos referem-se ao peso total da mistura sendo aceitável o máximo de 800g de trigo para preparo de massas pesadas e 300g de trigo para massas leves.

Dicas de Uso e Segurança.

•Sempre encaixe o batedor no recipiente antes de acrescentar os alimentos.

•Utilize o bocal alimentador para adicionar mais ingredientes caso seja necessário.

•O período padrão para operação desta função é de 30 a 180 segundos dependendo do tipo de receita a ser preparada, após este período desligue o aparelho e deixe esfriar por aproximadamente 15 minutos, após isso poderá ser usado novamente.

•Evite bater massas pesadas por períodos prolongados, caso utilize para massas de pão, pizza, etc, faça apenas a mistura inicial dando continuidade com as mãos.

•Não adicionar mais que 800g de farinha para os preparar as receitas, caso seja necessário divida em 2 porções.

•Se for necessário adicionar mais ingredientes, desligue o aparelho e utilize o bocal alimentador ou remova a tampa do processador para adiciona-los. certifique-se de que o controle de velocidades do aparelho esteja na posição 0

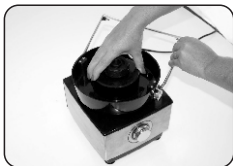
•Aguarde que todos os acessórios parem de se movimentar antes de retirar a tampa.

Usando a centrífuga de frutas.

Utilize a centrífuga para preparar deliciosos sucos.

Montagem:

Atenção: Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe a base da centrífuga na base do processador observando as guias.

•Encaixe o recipiente da centrifuga sobre a base. Notar qua a saída de suco deve estar posicionado a direita.

Encaixe e pressionar o filtro firmemente para baixo sobre o eixo do motor.

Atenção: Cuidado ao Manusear com o filtro lâminas, pois o mesmo possui laminas afiadas que podem provocar acidentes

•Encaixe a tampa da centrífuga respeitando as guias laterais e trave a tampa.

Atenção: Após montagem observe se todas as peças estão devidamente e firmemente encaixadas, caso contrário o aparelho não funcionará.

•Selecione uma velocidade (1 ou 2) girando o botão de controle de velocidade em sentido horário.

•Adicione as frutas ou verduras cuidadosamente. Utilize o pilão da centrifuga para pressionar os alimentos cuidadosamente.

•Após preparo gire o botão de controle para posição 0 para desligar.

Dicas de Uso e Segurança.

•As lâminas do filtro em aço inoxidável são muito afiadas. Manuseá-las com cuidado.

•Caso o alimento fique preso não utilizar os dedos para empurrá-los. Sempre usar o pilão para empurrar o alimento para baixo. Se isto não for possível, desligar o aparelho e desconectar o seu plugue da tomada elétrica. Em seguida, desmontar o aparelho para retirar o alimento que ficou preso.

•Jamais utilize utensílios domésticos tal como colheres facas e garfafos para empurrar os alimentos, pois poderá ocorrer acidentes.

•Não utilize a função por mais de 2 minutos, após este período desligue o aparelho e deixe esfriar por aproximadamente 15 minutos, após isso poderá ser usado novamente.

•Prefira frutas e legumes mais frescos, pois possuem maior quantidade de suco e proteinas. Nas centrifugas podem ser utilizado as seguintes frutas: Abacaxi, beterraba, aipo, maçã, pepino, cenoura, espinafre, melão, acerola, maracujá, limão, laranja, tangerina entre outras.

•As frutas que forem processadas nas centrífugas não são preciso remover as cascas, se forem finas. Só é preciso descascar, por exemplo, as laranjas e tangerinas, pois podem amargar o suco, e a beterraba crua. Também se deve retirar a casca branca dos cítricos porque confere um gosto amargo a bebida. No caso do limão, pode-se manter a casca para as Limonadas Suíça.

•Cuide para que as frutas sejam bem lavadas ao serem utilizadas com casca, remova os talos das pontas e utilize uma escovinha para auxiliar na limpeza da fruta.

•O suco de maçã oxida muito rapidamente. Para retardar esse processo adicione gotas de limão.

•As frutas que contenham amido, como as bananas, as papaias, os abacates, os figos não são próprios para centrífugas.

•As folhas e os talos, como o caso da alface e couve podem ser processados nas centrífuga.

•Prefira beber o suco logo após a sua preparação. Se ficar exposto ao ar durante algum tempo, o suco perderá o seu sabor e valor nutricional.

•Para extrair o máximo de suco nas centrifugas, deve-se empurrar o pilão lentamente.

•Quando for dar suco para bebes, misture com um pouco de água, pois os sucos extraídos são muito concentrados e tem um grande grau de acides.

•As centrífugas não são próprias para processar frutas ou legumes muito duros e/ ou fibrosos/gomosos, como é o caso da cana-de-açúcar.

•Se observar perda de eficiência durante o uso efetue a limpeza do coletor de bagaço localizado em volta do filtro no recipiente, efetue também a limpeza no filtro (verificar item Limpeza para maiores informações). Efetue a limpeza do filtro e coletor a cada 1 kg de fruta processada, assim será aproveitado o máximo de desempenho da centrífuga de alimentos.

Utilizando os discos Ralador, Fatiador e Filetador

Estes acessórios podem ser usados para ralar picar, fatiar e fazer palitos de modo rápido e fácil.
Utilize a tabela 4 para algumas referências de preparo,

Montagem:

Atenção: Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe a haste na base do motor.

•Encaixe o recipiente do processador no eixo e gire no sentido horário para travar firmemente, observe a borda de alinhamento contida no recipiente e base do motor.

•Encaixe um dos discos sobre a haste.
Nota: É possível utilizar o disco ralador nos dois lados pois o mesmo possui dois tamanhos de processamento.
O disco Fatiador possui 7 niveis de espessuras que poderá ser ajustado.

Atenção: tenha total cuidado ao manipular com os discos pois são muito afiados

***Nota:** O disco fatiador possui 7 níveis de espessuras que poderão ser ajustado de acordo com a necessidade.*
Antes de montar o disco no processador ajuste a espessura desejada virando a trava em sentido horário ou anti horário, note que a trava emite estalos e a lâmina se movimenta durante o ajuste.

•Coloque a tampa do recipiente girando em sentido horário até travar. (um “clic” será ouvido).

•Conecte o aparelho na tomada e acione a velocidade desejada e adicione os alimentos pelo bocal alimentador.

•Com ajuda do pilão empurre lentamente os alimentos.

Atenção: Não utilize qualquer outro material para empurrar os alimentos como por exemplo talheres utilize apenas o pilão que acompanha o produto.

Tabela 4 - Referências para preparo

Acessório	Tipo do alimento
Acessório Ralador	Cenoura, abobrinha. rabanete e batata.
Acessório Fatiador	Maçã, pêra, cenoura, cebola, pepino, aipo, batatas
Acessório Filetador	Batatatas (batatas palitos), beterrabas, pepinos

Dicas de Uso e Segurança.

•Escolha o acessório de acordo com o tipo de alimento a ser processado.

•Caso os vegetais forem maiores que o bocal, corte em pedaços pequenos antes de inserir no aparelho.

•Empurre os alimentos lentamente para melhor efeito, quando utilizar frutas macias e muito moles utilize a velocidade 1 de forma a impedir que o alimento se desmanche e vire uma calda.

•Se uma grande quantidade de alimentos precisam ser processadas não utilize a capacidade maior que o indicado no recipiente 1000ml, Desligue o aparelho e esvazie o recipiente e volte a utiliza-lo.

•Evite fatiar ou ralar carne crua, Para isso utilize a lâmina de picar.

Usando o Liquidificador

Montagem:

Atenção: Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe a jarra do liquidificador girando-o em sentido horário até travar, observe a guia da base do motor.

•Adicione os ingredientes nessários e encaixe a tampa superior girando-a em sentido horário e observando as guias de encaixe.

•Selecione uma velocidade (1 ou 2) girando o botão de controle de velocidade em sentido horário.

•Caso necessário adicione o restante dos ingredientes pela sobretampa localizado na tampa do liquidificador, apenas puxando cuidaodsamente
Após preparo da receita gire o botão de controle para posição 0 para desligar.

Dicas de Uso e Segurança.

•Alimentos duros ou mais consistentes devem ser adicionados em pedaços pequenos, através do bocal alimentador com o aparelho em funcionamento.

•Não adicionar mais de uma xícara de alimentos sólidos em grãos e não ultrapassar um minuto de operação.

•Para triturar gelo, colocar um copo com água e acrescentar as pedras moderada-mente com o aparelho em funcionamento.

•Não ligar o aparelho com o copo vazio.

•Não usar produtos abrasivos, saponáceos e outros, pois eles podem danificar o aparelho.

•Ao manipular as lâminas tenha muito cuidado pois são muito afiadas e podem provocar acidentes.

DESMONTAGEM, LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

Atenção: Desligue o aparelho da rede elétrica antes de desmontar qualquer acessório
Antes de desmontar aguarde que todos os acessórios parem de se movimentar.

Desmontado o processador

Para desmontar o processador é simples, apenas seguir a seqüência contrária da de montagem.

•Retire a tampa do recipiente girando- a em sentido antiorário.
•Retire a Lâmina ou o disco que esta sendo usado.
•Retire o recipiente do processador girando em sentido antiorário
Remova a haste da base do motor.

Desmontado a Juicer

Para desmontar a Juicer apenas seguir a seqüência contrária da de montagem.

•Destrave e remova a tampa.
•Remova a peneira puxando-a para cima.
•Remova o recepiente da centrifuga.
•Retire a base da centrífuga girando-a no sentido anti-horário.

Desmontado o liquidificador

Para desmontar o liquidificador, apenas seguir a sequência contrária da de montagem.

•Remova a jarra apenas girando em sentido antihorário.

Limpeza

•Desligue o aparelho e retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer limpeza;
•Remova todos acessórios; consulte item desmontagem;
•Lave as peças logo após o uso, pois alimentos secos são difíceis de ser removidos;
•Lave todas acessórios com água morna e detergente neutro. A base do motor deve ser limpa com pano úmido;

Atenção: Não lavar a base do motor, o mesmo poderá ser danificado, utilize apenas um pano úmido.

•Não use produtos abrasivos, pois podem danificar o aparelho;
•Os acessórios plásticos podem ser lavados em lava louças.
•Não lave os acessórios que contenham lâminas em máquina de lavar louça, tais como, disco adaptador , acessório fatiador , acessório filetador , etc.
•Os recipientes do processador e centrífuga de frutas poderão ficar manchados da cor dos legumes após cada utilização, principalmente quando for utilizar beterrabas e cenouras, isso é normal e pode ser eliminado passando-se um pano macio com um pouco de óleo vegetal no acessório, isso removerá todas as manchas provenientes desses legumes. Após a remoção proceda com a lavagem utilizando água morna e detergente neutro.

DESMONTAGEM, LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

Limpeza da centrífuga de frutas:

•Com o aparelho desligado remova a tampa e o filtro, retire todo o resíduo do recipiente da centrifuga e lave os acessórios com água e detergente neutro.
•Para a limpeza do filtro, utilize uma escova de limpeza para auxiliar na remoção dos resíduos, lave e seque bem.

Limpeza do liquidificador

•Para limpeza do copo do liquidificador adicione 500ml de água e um pouco de detergente neutro, feche a tampa e utilize função pulsar por alguns segundos. Se os resíduos forem muito gordurosos e difíceis de remover utilize água morna e repita o processo até obter resultado
Nota: efetue o procedimento de limpeza acima quando for utilizar o liquidificador pela primeira vez.

•É possível remover a base do liquidificador para uma limpeza mais completa e eficiente do conjunto.

•Retire a base girando-a em sentido horário. Observe a posição do anel de vedação.

Atenção: Cuidado ao manipular com as lâminas pois são muito afiadas.

•Lave o copo e as lâminas com uma esponja e detergente neutro.
•Após lavagem seque bem e monte o conjunto da base novamente ao copo.
•Para montar, encaixe o anel de vedação sobre a base das lâminas e encaixe a base girando-a em sentido anti horário.

NOTA, Gire a base até obter aperto caso contrário poderá ocorrer vazamentos pela base

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Não liga	O aparelho está ligado na tensão incorreta (aparelho 220V ligado em 127V)	Verificar a tensão na etiqueta do produto e a tensão das tomadas
	Produto não esta ligado na tomada elétrica	Inserir o plugue na tomada elétrica Nota Quando conectado a rede elétrica uma luz azul em volta do botão de velocidades ascenderá
	Travas de segurança não foram acionada	Verifique se os recipientes estão corretamente encaixados e as travas devidamente encaixados. Antes de proceder com a verificação certifique-se de que o botão de controle esteja na posição desligado
	A tomada esta sem energia	Verificar se há energia na tomada testando-a com outro eletrodoméstico
Centrífuga de alimentos perde desempenho durante uso	Excesso de resíduos no filtro extrator	Desligue o aparelho, retirar o filtro e efetuar a limpeza utilizando uma pequena escova de limpeza (cuidado, o filtro possui dentes afiados)
	Excesso de resíduo no coletor de bagaço em volta do filtro	Desligue o aparelho, retire o filtro e retire os resíduos em volta do filtro. para manter um bom desempenho sempre efetue a limpeza a cada 1Kg de frutas processadas.
Pouca quantidade de suco extraída	Utilização de frutas com pouca proporção de suco	Não é defeito. A proporção de suco extraído varia entre variedade e qualidade de frutas Evite utilizar frutas que contenham amido como mamão, abacates e bananas pois não são próprios para centrífugas.
O aparelho não consegue processar o alimento	O alimento é muito duro ou de uso não recomendável	Não processar alimentos muito duros, os quais sejam difíceis de cortar com uma faca de cozinha. Retirar os caroços e sementes de frutas tais como pêssego, cerejas, nectarina, etc
O produto parou de funcionar durante o uso	Esforço excessivo durante o processamento, causou super aquecimento e desarmou o dispositivo interno de segurança	Desligar o produto da tomada e Aguardar de 15 a 30 minutos para o aparelho esfriar, após o tempo continuar o uso com menos esforço
	Possível desarmamento das travas de segurança durante o uso	Desligue o aparelho e verifique se os acessórios e os recipientes estão devidamente encaixados

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Suco amargo	Uso de frutas cítricas com casca	Quando processar frutas cítricas tais como: laranja, tangerina, limão etc. retirar a casca antes de processar, assim o suco ficara mais saboroso
Vazamento de água durante o uso do liquidificador	Base das Lâminas frouxa ou com pouco aperto	Verifique se a base das lâminas estão bem encaixadas. Encaixe corretamente as lâmina girando a base em sentido anti horário até obter aperto, verifique o item Limpeza do Liquidificador para maiores informações. (cuidado ao manusear com as lâminas pois são muito afiadas.)
	Excesso de liquido utilizado no copo	Utilize apenas o nível máximo indicado no copo do liquidificador
As frutas não são liquidificadas ou prendem nas lâminas	Pedaços de frutas muito grandes ou pouca liquido sendo utilizado	Pique os alimentos em pedaços médios (± 4 cm) e utilize a função pulsar algumas vezes para iniciar a liquidificação, Utilize sempre uma quantia de líquido para que facilite o processamento do alimento.